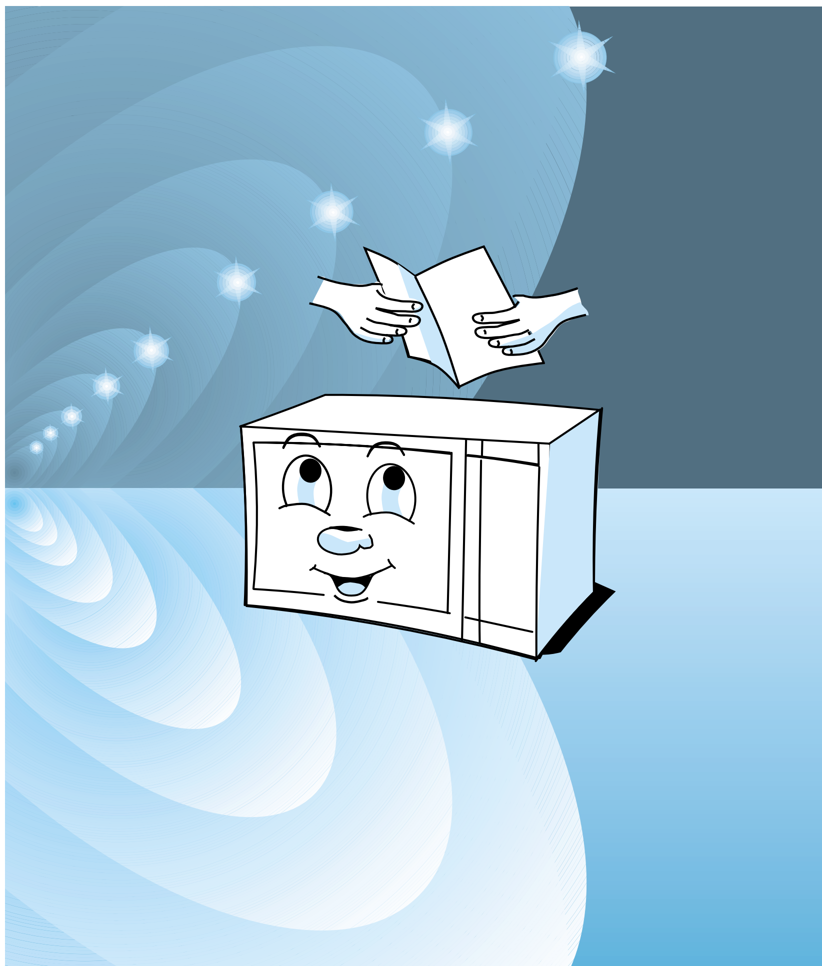
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

MIO STAR MW 01
(Art. Nr. 7173.307)

MIO STAR MWG 11
(Art. Nr. 7173.308)



MIO STAR

Inhalt

Sommaire

Indice

Inhalt

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Gefahr!





**Das Mikrowellengerät erzeugt Wärme.
Bei unsachgemäßer Bedienung besteht Brandgefahr!
Das Gerät niemals mit geöffneter Tür benutzen, da abgegebene Mikrowellen-Energie sehr gefährlich sein kann.
Berühren Sie niemals mit bloßen Händen heiße Geräteteile und Garbehälter: Verbrennungsgefahr!**

Wichtig

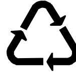
1. Verwenden Sie nur einwandfreie, unverdorbene Lebensmittel.
2. Aufgetaute Lebensmittel unmittelbar weiterverarbeiten, im Kühlschrank aufbewahren oder verzehren.
3. Erhitzen Sie die Lebensmittel, insbesondere Geflügel, Fleisch und Fisch solange, bis alle Partien genügend heiß sind (mind. 80 °C).
4. Während des Garens oder Aufwärmens müssen Sie das Gargut einmal wenden, damit die auf dem Teller oder im Gefäß aufliegende Seite ebenfalls ausreichend erhitzt wird.
5. Allfällig ausgetretene Flüssigkeit, die sich auf dem Teller oder im Gefäß befindet, muss weggeschüttet werden1
6. Damit die Wärmeenergie Zeit hat, sich zu verteilen, sollten Sie die erhitzten Lebensmittel nach der Zubereitung noch einige Zeit im Mikrowellenherd ruhen lassen. (Je nach Grösse bzw. Menge 5 bis 10 Minuten.)

Wenn Sie diese Regeln befolgen, haben Sie Gewähr, dass allfällige Mikroorganismen, welche sich in Geflügel, Fleisch und Fisch befinden können, abgetötet werden.

TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ

Verpackung

Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.), das eine potenzielle Gefahr darstellt, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Gerät

Das Gerät wurde aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Bei einer späteren Verschrottung muss das Gerät ordnungsgemäß und umweltgerecht entsorgt werden. Machen Sie das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar.

AUFSTELLUNG

VOR DEM ANSCHLUSS:

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche stellen, die das Gewicht des Geräts, der Speisen und des Kochgeschirrs aushält. Die Geräteseite, auf der sich das Bedienungsfeld befindet, ist schwerer. Gerät vorsichtig behandeln.



Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen Wärmequellen aufstellen, denn die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Kühlluft darf eine Temperatur von 35 °C nicht überschreiten. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss über dem Gerät ein freier Raum von mindestens 20 cm Höhe verbleiben. Die Standfüße des Mikrowellengeräts müssen angebracht sein und die Luft muss frei unter dem Gerät durchströmen können. Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35 °C betrieben werden.

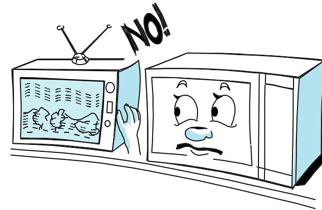
Das Gerät darf nicht beschädigt sein. Die Gerätetür muss richtig schließen, und die Dichtung an der Innenseite der Tür darf nicht beschädigt sein. Alle Gegenstände aus dem Gerät entnehmen und die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kabel oder Stecker nicht ins Wasser eintauchen. Kabel von heißen Flächen fernhalten. Stromschlag, Brand oder sonstige Risiken könnten die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLUSS

Nur wenn die Gerätetür richtig (fest anliegend) schließt, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.

Das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten bzw. Antennen aufstellen. Dies kann zu Empfangsstörungen führen.



Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nichteinhaltung dieser Vorschrift resultieren.

 WARNUNG!

DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN! 

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Bei Nutzung der Mikrowellenfunktionen darf das Gerät nur eingeschalten werden, <u>wenn sich Speisen im Garraum befinden</u>, da es sonst beschädigt werden könnte.

***Die Lüftungsöffnungen** des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Werden die Schlitze für Lufteinlass oder Abluft nicht freigehalten, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.*

Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, so dass das Gerät keinen Schaden nimmt.

Dieses Gerät darf nicht im Freien gelagert oder benutzt werden. Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens o.ä. benutzen.

Den Garraum nicht als Ablage verwenden.
Keine brennbaren Materialien in dem Gerät selbst oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Durch die Rauchentwicklung besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Gerät keinen aggressiven Chemikalien oder Dämpfen aussetzen. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Speisen entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle oder Laborzwecke.

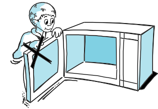
Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

Die Speisen nicht länger als nötig garen. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen und einige Kunststoffe schmelzen, wenn sie beim Erhitzen von Speisen verwendet werden.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums anfängt zu brennen, Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Schaltkasten herausdrehen.

Nicht auf der geöffneten Tür aufstützen. Es besteht Verletzungsgefahr.



⚠ <u>WARNUNG!</u>

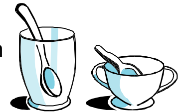
***Kindern** darf die Nutzung des Gerätes nur dann ohne Aufsicht gestattet werden, wenn sie ausreichend in die Bedienung des Gerätes eingeführt wurden, so dass sie es sicher bedienen können und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.*

***Alle Metallteile (z.B. Verschlüsse)** von Papier- oder Plastiktüten entfernen, bevor diese in den Garraum gelegt werden.*



FLÜSSIGKEITEN

Getränke oder Wasser beispielsweise können in der Mikrowelle über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Dadurch kann die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

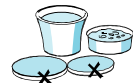


Um dies zu vermeiden, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

1. Möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
2. Flüssigkeit umrühren, bevor das Gefäß in den Garraum gestellt wird, und den Teelöffel im Gefäß lassen.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit kurz stehen lassen und vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes nochmals umrühren.

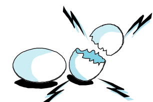
BEHÄLTER

Speisen oder Flüssigkeiten nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzen. Der Druck im Behälter nimmt sehr schnell zu. Dies kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder Explosionen führen.



EIER

Das Mikrowellengerät darf nicht zum Kochen oder Aufwärmen von ganzen Eiern (mit oder ohne Schale) verwendet werden, da diese explosionsartig platzen können.



VORSICHTSMASSNAHMEN

FRITTIEREN



Das Mikrowellengerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden, da die Temperatur des Frittieröls nicht gesteuert werden kann.

VORSICHT



Dies gilt besonders beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

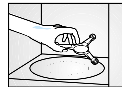
Babynahrung oder -getränke in Flaschen oder Gläsern sollten nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. So wird die Wärme gleichmäßig verteilt und jegliche Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr vermieden. Schraubverschluss und Sauger müssen vor dem Erhitzen unbedingt abgenommen werden!

NICHT ANFASSEN

Stets, Topflappen oder Handschuhe verwenden, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

ZUBEHÖR

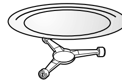
DREHTELLERAUFLAGE



Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Nur den Glasdrehteller und keine anderen Geräte auf die Drehtellerauflage setzen.

- Drehtellerauflage in das Gerät legen.

GLASDREHTELLER

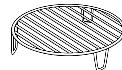


Der Glasdrehteller eignet sich für alle Gerätefunktionen. Er fängt herunter tropfenden Fleischsaft und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

- Nur den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage setzen.

GRILLROST **(MWG 11)**

Bei Verwendung des Grill-Funktion die Speisen auf dem Drahtrost ablegen. Auf diese Weise erhalten die Speisen schnell eine knusprig braune Oberfläche.



ALLGEMEINES

Auf dem Markt wird eine Reihe von Zubehörteilen angeboten. Vor dem Kauf prüfen, ob diese für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Speisen und Zubehör nur dann in das Mikrowellengerät stellen, wenn diese nicht mit den Innenwänden oder der Garraumdecke in Berührung kommen.

Das ist besonders wichtig, wenn Zubehörteile aus Metall oder mit Metalleinsätzen verwendet werden.

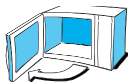
Wenn solche Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

Vor dem Einschalten des Gerätes prüfen, ob sich der Drehteller unbehindert drehen kann.

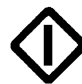
Nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr verwenden .

Zur Entnahme der heißen Teile Ofenhandschuhe verwenden.

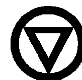
GARVORGANG VORÜBERGEHEND UNTERBRECHEN ODER ABBRECHEN



Garvorgang unterbrechen: Der Garvorgang kann durch das Öffnen der Tür des Mikrowellengeräts unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren.



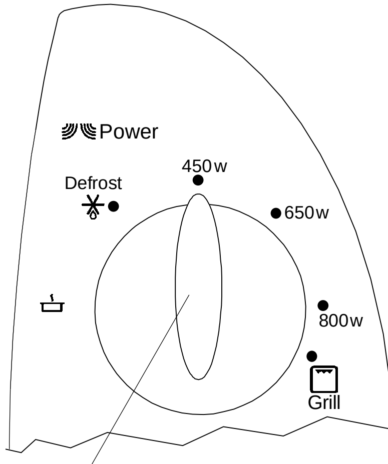
Garvorgang fortsetzen: Schließen Sie die Tür. Der Garvorgang wird ab dem Zeitpunkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde.



Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten: Entnehmen Sie das Gericht, drehen Sie den Einstellknopf auf Null und schließen Sie die Gerätetür.

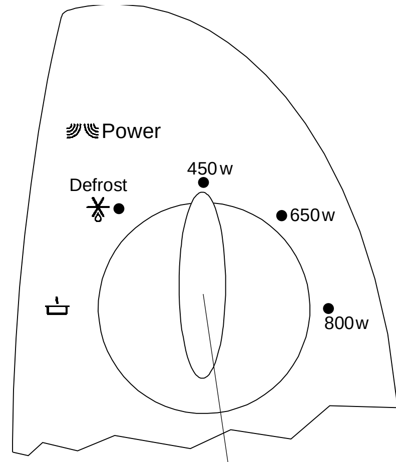
BETRIEB DER MIKROWELLE

(MWG 11 Art. Nr. 7173.308)
Mit Grill

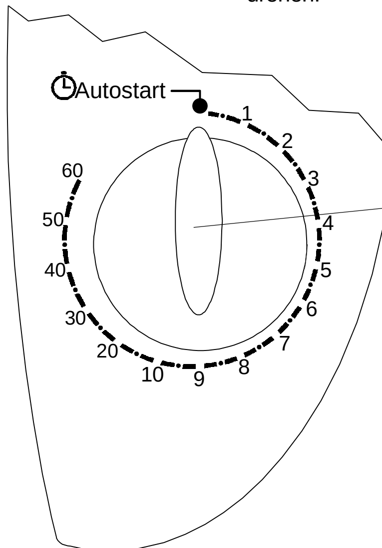


1. **Wählen** Sie die gewünschte Leistungsstufe aus, indem Sie den MULTIFUNKTIONSKNOPF drehen.

(MW 01 Art. Nr. 7173.307)



1. **Wählen** Sie die gewünschte Leistungsstufe aus, indem Sie den MULTIFUNKTIONSKNOPF drehen.



2. **Drehen** Sie den EINSTELLKNOPF in Uhrzeigerrichtung, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die Mikrowelle startet automatisch den Garvorgang.

GARTABELLE

ALLGEMEINE HINWEISE:

Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Dabei gilt als Daumenregel, dass für die doppelte Speisemenge auch ca. die doppelte Garzeit benötigt wird.

Je niedriger die Anfangstemperatur, desto länger die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen aus dem Kühlschrank.

Wenn Sie ein in mehrere Stücke unterteiltes Gericht wie z.B. Folienkartoffeln kochen, ordnen Sie die einzelnen Stücke in Ringform an.

Kartoffeln, Äpfel usw. haben eine Pelle bzw. Schale, die zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden sollte, damit sich aufbauender Druck entweichen kann und somit ein Platzen verhindert wird.

Kleinere Speisestücke benötigen geringere Garzeiten als größere Stücke und gleichmäßigere Speisen garen auch gleichmäßiger als unregelmäßige.

Umrühren und Wenden gehören nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeidet ein Übergaren der äußeren Speiseteile.

Beim Garen von unregelmäßig geformten oder verschieden dicken Speisestücken, die dünneren Enden zur Mitte hin anordnen, wo sie später erhitzt werden.

Fettige Speisen und Speisen mit viel Zucker garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.

Lassen Sie die Speisen nach abgeschlossenem Garvorgang stets eine Weile stehen. Mit einer Wartezeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Art der Speise	Menge	Leist-ungsstufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Ganzes Hähnchen	1000 g	800 W	18 - 20 Min.	5 - 10 Min.	Nach halber Garzeit wenden. Sicherstellen, dass der Fleischsaft nach abgeschlossener Garzeit farblos ist.
Hähnchenbrust oder Stückchen	500 g	800 W	8 - 10 Min.	5 Min.	Sicherstellen, dass der Fleischsaft nach abgeschlossener Garzeit farblos ist.
Hackbraten	600 - 700 g	650 W	12 - 14 Min.	5 Min.	
Speck	150 g	800 W	3 - 4 Min.	1 - 2 Min.	2 oder 3 Schichten auf einen Teller legen.
Fisch (ganz)	600 g	650 W	8 - 9 Min.	4 - 5 Min.	Haut einritzen. Mit Deckel garen.
Fischfilet oder -steaks	400 g	650 W	5 - 6 Min.	2 - 3 Min.	Mit den dünneren Teilen zur Mitte anrichten. Mit Deckel garen.
Frisches Gemüse	300 g	800 W	3 - 4 Min.	1 - 2 Min.	Mit Deckel garen, 2 Eßl. Wasser hinzufügen.
Tiefgefrorenes Gemüse	250 g 400 g	800 W	3 - 4 Min. 5 - 6 Min.	1 - 2 Min.	Mit Deckel garen.
Folienkartoffeln	1 Stk. 4 Stk.	800 W	4 - 6 Min. 12 - 15 Min.	2 Min. 5 Min.	Mit Gabel einstechen. (1 Stk. =250 g) Nach halber Garzeit wenden.

AUFWÄRM-TABELLE

ALLGEMEINE HINWEISE:

Wie in der traditionellen Küche müssen die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

Um ein optimales Aufwärmergebnis zu erzielen sollten die Speisen mit dem dickeren Ende nach Außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden.

Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Beim Aufwärmen von Schmortöpfen oder Saucen sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

Wenn Sie die Speisen abdecken bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten. Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.

Beim Aufwärmen von Tiefkühlkost beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.

Speisen, die nicht umgerührt werden können, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten bei 450-650 W aufwärmen.

Eine Wartezeit von einigen Minuten gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.

Art der Speise (Kühlschrank-temperatur)	Menge	Leist-ungsstufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Angerichtete Speisen	300 g 450 g	800 W	3 -4 Min. 4 - 5 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
Reis	100 g 300 g	800 W	1 - 2 Min. 3 - 4 Min.	1 Min. 2 Min.	Mit Deckel garen
Fleischklöße	250 g	800 W	2 Min.	1-2 Min.	Ohne Deckel garen
Hot-Dogs	1 Stk. 2 Stk.	650 W	½ - 1 Min. 1 - 1½ Min.	1 Min.	
Lasagne	500 g	650 W	5-6 Min.	2-3 Min.	
Getränke	2 dl	800 W	1-1½ Min.	1 Min.	Metalllöffel in die Tasse stellen, um Überlaufen zu vermeiden.
Klare Suppen	2 ½ dl	800 W	2 - 2½ Min.	1 Min.	Suppen ohne Deckel in einem Suppenteller oder in einer Schüssel aufwärmen.
Milchspeisen und -Saucen	2½ dl	800 W	2½ - 3 Min.	1 Min.	Behälter max. zu ¾ füllen, einmal umrühren.

AUFTAU-TABELLE

ALLGEMEINE HINWEISE:

In Plastiktüten, Klarsichtfolie oder Kartons verpackte Tiefkühlkost können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese keine Metallteile (z.B. Drahtverschlüsse) enthält.

Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in dünneren Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen, da einzelne Scheiben schneller auftauen.

Decken Sie bestimmte Speisebereiche (wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügelchen) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese anfangen warm zu werden.

Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsaucen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Wartezeit abgeschlossen werden.

Mit einer Wartezeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Art der Speise	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Braten	800 - 1000 g	Auftau	20 - 22 Min.	10 - 15 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Schmorfleisch	500 g	Auftau	8 - 10 Min.	5 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden und trennen.
Rippchen, Koteletts, Steaks	500 g	Auftau	7 - 9 Min.	5 - 10 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1200 g	Auftau	25 Min.	10 - 15 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Hänchen-stückchen oder -brüstchen	500 g	Auftau	7 - 9 Min.	5 - 10 Min.	Nach halber Auftauzeit trennen und wenden. Flügelchen und Schenkel mit Folie vor Überhitzung schützen.
Ganzer Fisch	600 g	Auftau	8 - 10 Min.	5 - 10 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden. Schwanzteil mit Folie vor Überhitzung schützen.
Fischfilets/-steaks	400 g	Auftau	6 - 7 Min.	5 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden und trennen.
Brot	500 g	Auftau	4 - 6 Min.	5 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Brötchen, Süße Brötchen	4 Stk. (150-200 g)	Auftau	1½ - 2 Min.	2-3 Min.	Ringförmig anordnen.
Obst/Beeren	200 g	Auftau	2 - 3 Min.	2-3 Min.	Während der Standzeit trennen.

GRILL-TABELLE **(MWG 11 Art. Nr. 7173.308)**

ALLGEMEINE HINWEISE:

Der Grill eignet sich vorzüglich zum Anbräunen der mit der Mikrowelle gegarten Speisen.

Verwenden Sie den Rost, um die Speisen näher unter den Grillelementen anzuordnen und somit schneller zu bräunen.

Legen Sie kleine und dünne Lebensmittel, wie Toasts oder Würstchen, auf den Rost und garen Sie diese ausschließlich mit der Grillfunktion.

Voluminösere Lebensmittel, wie Gratins oder Hähnchen, sollten Sie zunächst mit der Mikrowelle garen und anschließend mit dem Grill goldbraun backen.

Andernfalls können Sie die Töpfe oder Auflaufformen direkt auf den Glasdrehteller stellen.



***Verwenden** Sie im Kombinationsbetrieb Grill und Mikrowelle nur hitzebeständiges, für die Mikrowelle und zum Grillen geeignetes Kochgeschirr.*

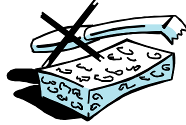
***Zum Grillen dürfen** keine Gegenstände aus Kunststoff verwendet werden. Diese würden in der Grillhitze schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind nicht geeignet.*

Art der Speisen	Menge	Ein-stellung	Garzeit	Vorschläge
Käse-Toast	3 Stk.	Grill	4-5 Min.	Auf den Rost legen
Würstchen	2 - 3 Stk. (je 100 g)	Grill	10 - 12 Min.	Auf den Rost legen. Nach halber Garzeit wenden.
Halbe Hähnchen	1000 g	800 W Anschl. Grill	13 - 15 Min. 8 - 9 Min.	Hähnchen mit der Haut nach oben auf einen Teller legen.
Tiefgefrorene Lasagne	500 g	650 W Anschl. Grill	18 - 20 Min. 5 - 6 Min.	Topf auf den Drehteller stellen.
Tiefgefrorener Fischgratin	600 g	650 W Anschl. Grill	15 - 18 Min. 5 - 7 Min.	Topf auf den Drehteller stellen.
Kartoffelgratin	4 Portionen	800 W Anschl. Grill	18 - 20 Min. 5 - 6 Min.	Topf auf den Drehteller stellen.
Herzoginnen-kartoffeln	2 Portionen	Grill	6-8 Min.	Auf den Rost legen.

WARTUNG UND PFLEGE

Im Normalfall muss das Gerät nur gereinigt werden. Ziehen Sie dazu vorher den Netzstecker.

Keine Topfreiniger zum Reinigen des Garraums verwenden. Da diese die Oberflächen der Geräts zerkratzen.



In regelmäßigen Abständen den Boden des Garraumes reinigen, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Zum Reinigen auch den Drehteller und den Drehtellerträger entfernen, und den Boden des Garraumes sauber wischen.

Die Mikrowellenfunktion nur mit eingesetztem Drehteller verwenden.
Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn nach der Reinigung der Drehteller wieder eingesetzt wurde.

Milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür verwenden.

Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung empfiehlt es sich, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.

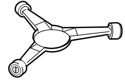
Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich entfernen, wenn Sie ein Glas Wasser gemischt mit Zitronensaft in das Gerät stellen und zum Sieden bringen.

Der Grillstab muss beim **MWG 11** nicht gereinigt werden, da er durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennt. Die obere Wand des Garraumes unterhalb des Grillstabs muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser und einen Schwamm.

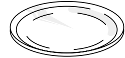
Sollten Sie den Grill nicht regelmäßig verwenden, achten Sie darauf, diesen mindestens einmal im Monat 10 Minuten lang einzuschalten, um das Brandgefahrrisiko zu vermindern.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

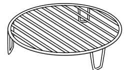
Drehtellerträger



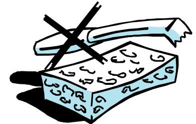
Glasdrehteller



Grillrost **(MWG 11)**



Niemals Topfkratzer aus Stahlwolle verwenden. Da diese die Geräteoberfläche zerkratzen.



⚠ WARNUNG!

Die Türdichtung und die schließenden Bereiche *müssen regelmäßig auf Beschädigungen kontrolliert werden. Sollten diese Teile beschädigt sein, darf das Gerät erst nach einer Inspektion durch eine qualifizierte Fachkraft wieder in Betrieb genommen werden.* ***Scheuermittel,*** *Topfkratzer aus Stahlwolle und ähnliches können das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger immer auf ein Haushaltstuch.* ***Niemals direkt in das Gerät*** *sprühen.*

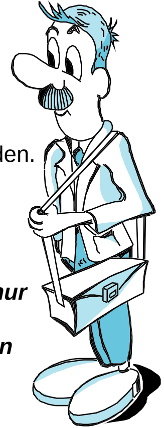
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Falls das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

* Sind Drehtellerträger und Drehteller richtig platziert?
* Sitzt der Netzstecker fest in der Steckdose?
* Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
* Überprüfen Sie die Sicherungen. Überprüfen Sie, ob der Netzstrom vorhanden ist.
* Warten Sie zehn Minuten und nehmen Sie anschließend das Gerät wieder in Betrieb.
* Öffnen und schließen Sie die Tür, bevor sie einen erneuten Versuch unternehmen.

Auf diese Weise können Sie überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und Ihre damit verbundenen Kosten vermeiden.
Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung Ihres Geräts an (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

WICHTIG:
Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgewechselt werden, das über unsere Kundendienstsstelle bezogen werden kann. Das Netzkabel darf nur von einer autorisierten Fachkraft ausgewechselt werden.



 WARNUNG!

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden*. Laien bringen sich durch Reparaturversuche, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen, in Gefahr.*
Entfernen Sie keine Geräteabdeckungen.

DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG

Gemäß IEC 705.

Die Abteilung SC. 59H der Internationalen Elektrotechnischen Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Zeit ca.	Leistungsstufe	Behälter
12.3.1	750 g	10 Min.	800 w	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 Min.	800 w	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 Min.	800 w	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 Min. 5 - 6 Min.	800 w Grill	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	12 Min	Auftauautomatik	Auf Drehteller

TECHNISCHE DATEN

Geräte-Nummer	MWG 11	MW 01
Netzspannung	230 V/50 Hz	
Nennleistungsaufnahme	1250 W	1250 W
	MW Ausgangsleistung	**MW Ausgangsleistung**
Maximale Leistung	800 W	
	600 W	
	400 W	
Auftauen	160 W	
Warmhalten	90 W	
Grill Ausgangsleistung	1000 W	
Abmessungen:	**H x B x T**	
Außenmaße:	285 x 456 x 355	
Garraum:	196 x 295 x 292	



M SERVICE

Info-Line
Falls trotz der detaillierten Gebrauchsanweisung bei der Anwendung dieses MIO-STAR Mikrowellengeräts noch Fragen auftauchen, können Sie sich an unseren telefonischen Beratungsdienst wenden: Tel. 0848/801001

M SERVICE

2 Jahre Produkte-Garantie
Die MIGROS übernimmt während 2 Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Jahre Service-Garantie
Die MIGROS gewährleistet Ihnen während 5 Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

M-Service-Center						
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56	Fax	016 / 415 56 61
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98	Fax	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 55	Fax	022 / 342 35 16
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74	Fax	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 81	Fax	032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau	Tel.	071 / 388 23	Fax	071 / 388 27 39
TI	6592	San Antonio	Tel.	091 / 850 84	Fax	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	Tel.	021 / 694 65	Fax	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 722 35	Fax	027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 53	Fax	052 / 235 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 79	Fax	01 / 278 56 27

Allgemeine Bestimmungen
Nicht unter die Garantie fallen:

- Normale Abnutzung
- Folgen unsachgemäßer Behandlung
- Beschädigungen durch den Käufer oder Drittpersonen
- Mängel, die auf äußere Umstände zurückzuführen sind

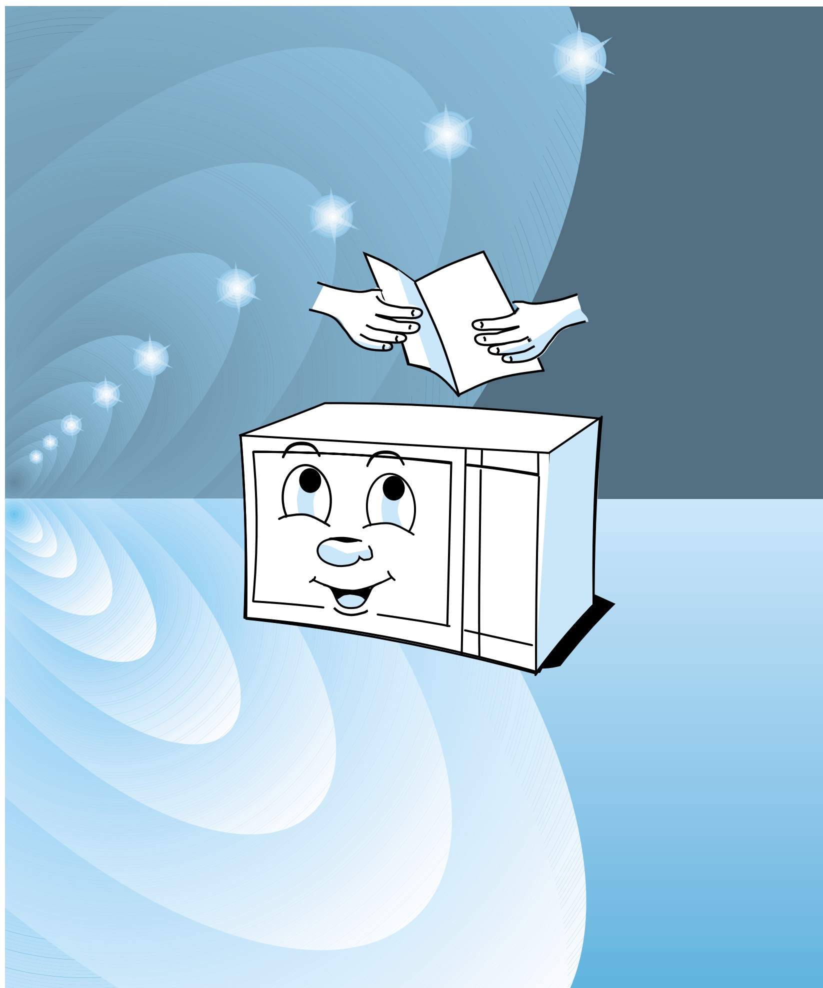
Die Garantieverpflichtung erlischt bei unsachgemäßen Reparaturen durch nicht MIGROS autorisierte Service-Stellen

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon) sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

Mode d'emploi

MIO STAR MW 01
(N° art. 7173.307)

MIO STAR MWG 11
(N° art. 7173.308)



MIO STAR

Sommaire

Consignes de sécurité

Danger!   

Le four à micro-ondes dégage de la chaleur. En cas d'utilisation incorrecte, danger d'incendie ! Ne jamais utiliser l'appareil en laissant la porte ouverte, l'énergie rayonnée par les micro-ondes émises pouvant être très dangereuse. Ne jamais toucher les parties chaudes de l'appareil ni le récipient de cuisson : risque de brûlure !

Important

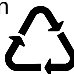
1. N'utilisez que des aliments irréprochables et sains.
2. Les aliments décongelés doivent être cuits immédiatement, consommés ou entreposés au réfrigérateur.
3. Réchauffez tous les aliments, en particulier la volaille, la viande et les poissons jusqu'à ce que toutes les parties soient suffisamment chaudes (au moins 80°C).
4. Pendant la cuisson ou le réchauffage, tournez les aliments au moins une fois, pour que la partie posée sur l'assiette ou dans le récipient puisse aussi être suffisamment chauffée.
5. Tout liquide qui aurait coulé des aliments sur l'assiette ou dans le récipient doit être jeté !
6. Pour que la chaleur puisse bien se répartir, laissez reposer quelque temps les aliments chauffés dans le four à micro-ondes (environ 5 à 10 minutes selon le volume).

Si vous respectez ces quelques règles, vous serez assurés que tous les micro-organismes éventuellement présents dans la volaille, la viande ou le poisson seront éliminés.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole correspondant. Veuillez suivre les dispositions locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



Appareil

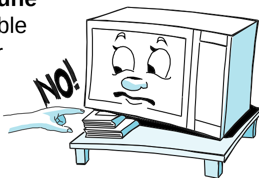
Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

MISE EN PLACE

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde bien à celle de votre habitation.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du panneau de commande est plus lourd. Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four, afin d'assurer une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil soient en place et que l'espace sous l'appareil soit dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre 5 et 35°C.

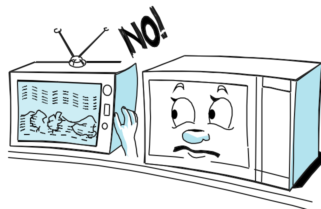
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le cadre intérieur de la porte ne soit pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Eloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, par suite de la non-observation de cette obligation.

 ATTENTION !

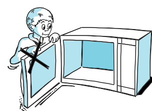
L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE ! 

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

GÉNÉRALITÉS

Le four à micro-ondes est destiné uniquement à l'usage privé.
Le four ne doit jamais être utilisé *à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*
Les fentes d'aération *du four ne doivent pas être recouvertes. Cela pourrait l'endommager et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.*
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.
N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
N'utilisez pas l'enceinte du four à des fins de rangement.
Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
N'utilisez pas de produits chimiques ou toxiques dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Risque d'incendie.
Ne surcuisez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.
Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
Si le feu prend à l'intérieur ou à l'extérieur du four, maintenez la porte fermée et arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



 ATTENTION !

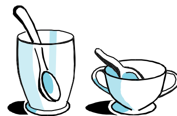
Ne laissez les enfants *utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et soient conscients des dangers d'un usage incorrect.*

Enlevez les fermetures métalliques *des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.*



LIQUIDES

Par exemple, dans le four à micro-ondes, il est possible que la température d'ébullition soit atteinte sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.

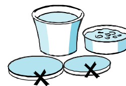


Afin d'éviter cet inconvénient, prendre les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

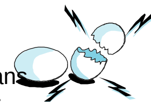
RÉCIPIENTS

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager ou les faire exploser.



ŒUFS

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

FRITURE

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes. Notamment lorsque vous voulez cuire ou réchauffer des aliments contenant de l'alcool.



Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et goûtez avant de servir. De cette façon, la chaleur est bien répartie, ce qui évite le risque de brûlures.

Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

ATTENTION AUX MAINS

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients ou les éléments du four. Risque de brûlure.

ACCESSOIRES

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

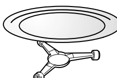
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



- Placez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

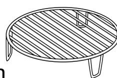
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les sucs de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'enceinte du four.



- Placez uniquement le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

GRILLE MÉTALLIQUE **(MWG 11)**

Utilisez la grille métallique pour placer les aliments lorsque vous utilisez la fonction Gril. Cette fonction permet de dorer rapidement la surface des aliments.



GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Lorsque vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne soient pas en contact direct avec l'enceinte du four.

Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.

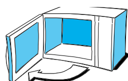
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'enceinte du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant puisse tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

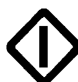
Vérifiez que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les ustensiles du four.

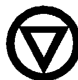
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson : si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte et la cuisson s'arrête automatiquement.



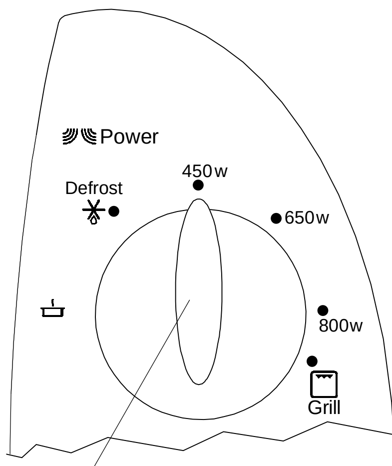
Pour poursuivre la cuisson : fermez la porte. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson : sortez les aliments du four, amenez le bouton de réglage sur zéro et fermez la porte.

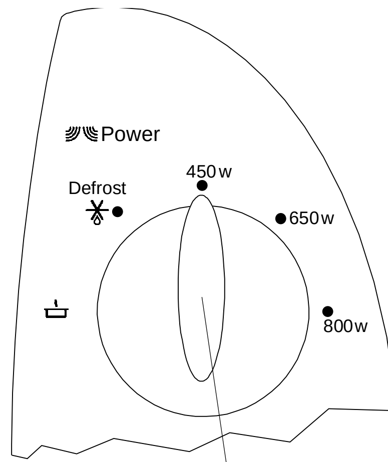
PANNEAU DE COMMANDE

(MWG 11 N° art. 7173.308)
Avec grill

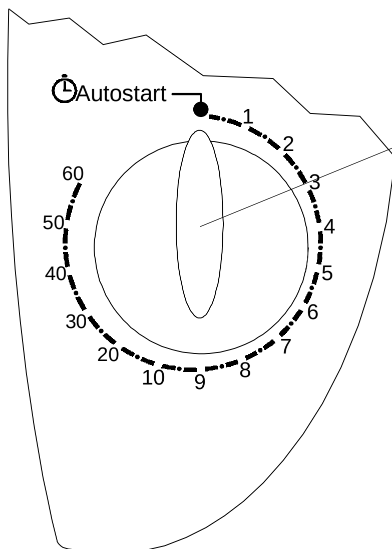


1. **Sélectionnez** le niveau de puissance souhaité ou la fonction en tournant le bouton MULTIFONCTIONS.

(MW 01 N° art. 7173.307)



1. **Sélectionnez** le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton MULTIFONCTIONS.



2. **Tournez** le BOUTON DE RÉGLAGE dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le four démarre la cuisson automatiquement.

TABLEAU DE CUISSON

GÉNÉRALITÉS :

Plus la quantité est importante, plus il faut de temps pour la cuisson. Pour une quantité double, il faut augmenter le temps de cuisson d'au moins 50 %.

Plus la température est basse au départ, plus le temps de cuisson est long. Les aliments à température ambiante exigent un temps de cuisson plus court que ceux qui sortent du réfrigérateur.

Si vous cuisinez plusieurs morceaux du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les répartir en cercle pour obtenir une cuisson uniforme.

Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros et les morceaux de forme régulière plus uniformément que ceux de forme irrégulière.

Remuer et retourner les aliments : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments de forme ou d'épaisseur irrégulière, placez la partie mince vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

Les aliments contenant une grande quantité de graisse ou de sucre cuisent plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront ainsi des températures plus élevées que l'eau.

Laisser toujours reposer les aliments pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, et la température se répartit uniformément dans les aliments.

Type d'aliment	Quantité	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Temps de repos	Conseils
Poulet entier	1000 g	800 W	18 - 20 min	5 - 10 min	Tourner le poulet à mi-cuisson. Vérifier que le jus de viande est incolore à la fin de la cuisson.
Filets ou morceaux de poulets	500 g	800 W	8 - 10 min	5 min	Vérifier que le jus de viande est incolore à la fin de la cuisson.
Rôti de viande hachée	600-700 g	650 W	12 - 14 min	5 min	
Bacon	150 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Placer 2 ou 3 morceaux superposés sur une assiette.
Poisson (entier)	600 g	650 W	8 - 9 min	4 - 5 min	Pratiquer des entailles sur la peau. Cuisson avec couvercle.
Steaks ou filets de poisson	400 g	650 W	5 - 6 min	2 - 3 min	Placer les morceaux les plus fins vers le centre. Cuisson avec couvercle.
Légumes frais	300 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Cuisson avec couvercle et rajouter 2 cuillères à soupe d'eau.
Légumes surgelés	250 g 400 g	800 W	3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Cuisson avec couvercle.
Pommes de terre en robe des champs	1 pièce 4 pièces	800 W	4 - 6 min 12 - 15 min	2 min 5 min	Piquer avec une fourchette. (1 pièce = 250 g) Retourner à mi-cuisson.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

GÉNÉRALITÉS :
Comme pour la cuisine traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four à micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient bouillants.

Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque les aliments sont placés avec les parties épaisses vers l'extérieur du plat et les parties minces vers le centre.

Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou en couches. Les morceaux plus épais comme le rôti de viande hachée et les saucisses doivent être placés les uns à côté des autres.

Lorsque vous réchauffez des ragoûts ou des sauces , il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.

Le fait de couvrir les aliments permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, d'éviter les éclaboussures et de réduire le temps de réchauffage.

Si vous réchauffez des portions d'aliments surgelés, suivez les indications du fabricant sur l'emballage.

Il est conseillé de réchauffer les aliments qui ne peuvent être remués, comme le gratin, à 450–650 W.

Quelques minutes de repos permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

Type d'aliment réfrigéré	**Quantité**	**Niveau de puissance**	**Temps de réchauffage**	**Temps de repos**	**Suggestions**
Menu de la veille (sur assiette)	300 g 450 g	800 W	3 - 4 min 4 - 5 min	1 - 2 min	Cuisson avec couvercle.
Riz	100 gr 300 gr	800 W	1 - 2 min 3 - 4 min	1 min 2 min	Cuisson avec couvercle.
Boulettes de viande	250 g	800 W	2 min	1-2 min	Ne pas couvrir.
Hot dogs	1 pièce 2 pièces	650 W	½ - 1 min 1 - 1½ min	1 min	
Lasagne	500 g	650 W	5 - 6 min	2 - 3 min	
Boissons	2 dl	800 W	1-1½ min	1 min	Placer une cuillère en métal dans la tasse pour éviter un débordement.
Bouillons	2 ½ dl	800 W	2 - 2½ min	1 min	Réchauffer sans couvercle les potages dans une l'assiette à soupe ou un bol.
Mets ou sauces à base de lait	2 ½ dl	800 W	2½ - 3 min	1 min	Ne pas remplir le récipient au-delà des ¾. Remuer une fois.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

GÉNÉRALITÉS :

Les aliments surgelés dans des sachets ou des films en plastique, ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, dès l'instant où l'emballage n'a aucune partie en métal (fermetures métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement que les gros blocs.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches séparées se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines parties des aliments dans des petits morceaux d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, et la température se répartit uniformément dans les aliments.

Type d'aliment	Quantité	Niveau de puissance	Temps de décon-gélation	Temps de repos	Suggestions
Rôti	800 - 1000 g	Décongélation	20 - 22 min	10 - 15 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Viande braisée	500 g	Décongélation	8 - 10 min	5 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation, séparer les morceaux.
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	Décongélation	7 - 9 min	5 - 10 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Coquelet entier	1200 g	Décongélation	25 min	10 - 15 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Morceaux ou filets de coquelet	500 g	Décongélation	7 - 9 min	5 - 10 min	Retourner/séparer à la moitié du temps de décongélation. Protéger les ailes et les cuisses avec du papier aluminium pour éviter la surchauffe.
Poisson entier	600 g	Décongélation	8 - 10 min	5 - 10 min	Retourner/séparer à la moitié du temps de décongélation. Protéger la queue avec du papier aluminium pour éviter la surchauffe.
Filets / steaks de poisson	400 g	Décongélation	6 - 7 min	5 min	Retourner/séparer à la moitié du temps de décongélation.
Pain	500 g	Décongélation	4 - 6 min	5 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Petits pains / Brioches	4 pièces (150-200g)	Décongélation	1½ - 2 min	2 - 3 min	Répartir en cercle.
Fruits / Baies	200 g	Décongélation	2 - 3 min	2 - 3 min	Séparer pendant le temps de repos.

TABLEAU DE GRIL **(MWG 11 N° art. 7173.308)**

GÉNÉRALITÉS :

La fonction Gril convient parfaitement pour dorer les aliments après la cuisson au micro-ondes.

La grille métallique peut être utilisée pour rapprocher les aliments du grill afin de les dorer plus rapidement.

Placez les aliments fins comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et cuisez-les au gril seulement.

Aliments plus épais comme les gratins et le poulet ; cuisez-les d'abord au micro-ondes puis faites dorer leur surface pour leur donner de la couleur.

Vous pouvez placer les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

 REMARQUE IMPORTANTE !

Veillez à ce *que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour le grill en combinaison avec les micro-ondes.*

N'utilisez pas *d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. Le bois et le papier sont déconseillés.*

Type d'aliment	Quantité	Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
Toast au fromage	3 pièces	Gril	4 - 5 min	Placer sur la grille
Petites saucisses	2 - 3 pièces (100 g chacune)	Gril	10 - 12 min	Placer sur la grille. Retourner à mi-cuisson.
Demi-coquelet	1000 g	Puissance 800 W Pos. gril	13 - 15 min 8 - 9 min	Placer dans un plat avec la peau vers le haut.
Lasagne surgelés	500 g	Puissance 650 W Pos. gril	18 - 20 min 5 - 6 min	Placer le récipient sur le plateau tournant.
Gratin de poisson surgelé	600 g	Puissance 650 W Pos. gril	15 - 18 min 5 - 7 min	Placer le récipient sur le plateau tournant.
Gratin de pommes de terre	4 portions	Puissance 800 W Pos. gril	18 - 20 min 5 - 6 min	Placer le récipient sur le plateau tournant.
Pommes duchesse	2 portions	Gril	6 - 8 min	Placer sur la grille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché la fiche.

Évitez d'utiliser des éponges abrasives. Vous pourriez rayer la surface du four.



À intervalles réguliers, nettoyer le fond du four, notamment en cas de débordements. Enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez le fond de l'enceinte.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.
Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'enceinte, les deux faces de la porte et les cadres de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

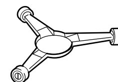
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, sur le plateau tournant.

Le gril **(MWG 11)**
ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée, elle doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour réduire le risque d'incendie.

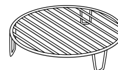
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :
Support du plateau tournant.



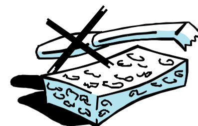
Plateau tournant en verre.



Grille métallique. **(MWG 11)**



N'utilisez pas de tampons abrasifs. Vous pourriez rayer la surface du four.



 ATTENTION !

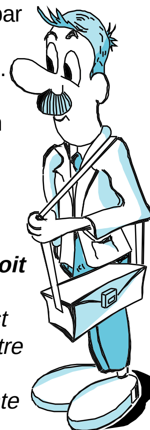
Les joints et le cadre de la porte *doivent être inspectés régulièrement afin de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le vérifier par un technicien spécialisé.*
Des nettoyants abrasifs, *tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le panneau de commande et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*
Ne le vaporisez pas *directement dans le four.*

DÉFAILLANCES TECHNIQUES

Si le four ne fonctionne pas, veuillez vérifier si :
* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante :
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine, disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



 ATTENTION !

***Le Service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés**. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'éléments au four.*
Ne retirez aucun élément au four.

CONTRÔLE DU NIVEAU DE PUISSANCE

selon la norme CEI 705

Le département SC. 59H de la Commission électrotechnique internationale, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Temps (environ)	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	800 w	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	800 w	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	800 w	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min 5 - 6 min	800 w Grill	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	12 min	Décongélation	Placer sur le plateau tournant

DONNÉES TECHNIQUES

Numéro du modèle	**MWG 11**	**MW 01**
Tension nominale	230 V/50 Hz	
Puissance nominale	1250 W	1250 W
	Puissance de sortie	**Puissance de sortie**
Puissance maximale	800 W	
	600 W	
	400 W	
Décongélation	160 W	
Conservation au chaud	90 W	
Puissance de sortie du gril	1000 W	
Dimensions :	**H x L x P**	
Dimensions extérieures :	285 x 456 x 355	
Enceinte de cuisson :	196 x 295 x 292	



INFO-LINE

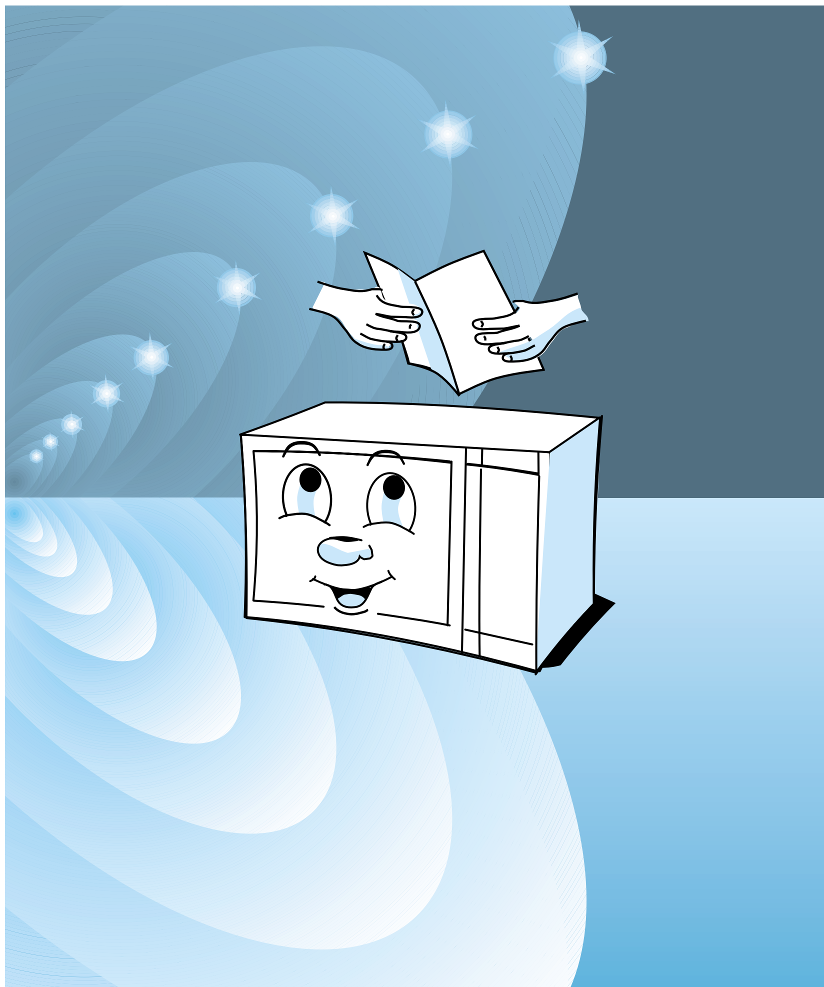
Service de conseils téléphoniques si après avoir consulté ce mode d'emploi, vous avez encore des questions, vous pouvez vous adresser à notre Service de conseils téléphoniques au : 08481-801001.

SERVICE APRES-VENTE MIGROS						
2 ans de garantie sur les produits MIGROS garantit une marchandise impeccable et opérationnelle pendant deux ans à partir de l'achat.						
Service après-vente garanti pendant 5 ans. Service après-vente MIGROS garanti 5 ans. Les marchandises à réparer ou à entretenir peuvent être déposées dans n'importe quel point de vente.						
Centrales de service après-vente Migros.						
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	016 / 415 56 61
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98 98	Fax	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 55 55	Fax	022 / 342 35 16
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74 44	Fax	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 81 11	Fax	032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau	Tel.	071 / 388 23 66	Fax	071 / 388 27 39
TI	6592	San Antonio	Tel.	091 / 850 84 16	Fax	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	Tel.	021 / 694 65 55	Fax	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 722 35 21	Fax	027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 53 70	Fax	052 / 235 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 79	Fax	01 / 278 56 27
Dispositions générales La garantie ne couvre pas : - l'usure naturelle - les conséquences d'un traitement inapproprié - les dommages causés par l'acheteur ou par des tiers - tout défaut imputable à des circonstances extérieures L'obligation de garantie ne s'applique pas dans le cas de réparations inappropriées effectuées par des centrales de service après-vente non agréées par MIGROS Conservez soigneusement le certificat de garantie ou la preuve d'achat (ticket de caisse). A défaut de ces documents, la garantie ne pourra jouer.						

Istruzioni per l’uso

MIO STAR MW 01
(Art. Nr. 7173.307)

MIO STAR MWG 11
(Art. Nr. 7173.308)



MIO STAR

Indice

Avvertenze di sicurezza

Pericolo!





Il forno a microonde produce calore. L'uso non conforme dell'apparecchio può causare incendi! Non usare mai l'apparecchio con lo sportello aperto: l'energia irradiata può essere molto pericolosa. Non toccare a mani nude gli elementi e i contenitori caldi: pericolo di ustioni!

Importante

1. Utilizzare solo alimenti in perfetto stato, non avariati.
2. Gli alimenti scongelati devono venir cotti, riposti in frigorifero o consumati entro breve tempo.
3. Scaldare gli alimenti, in particolare pollame, carne e pesce, finché tutte le parti sono abbastanza calde (almeno 80°C).
4. Durante la cottura o il riscaldamento, è necessario girare almeno una volta gli alimenti, in modo che anche la parte che si trova sul piatto o sul contenitore venga sufficientemente riscaldata.
5. Gettare eventuali liquidi fuoriusciti dal piatto o dal contenitore.
6. Affinché l'energia termica abbia il tempo di distribuirsi uniformemente, è necessario lasciar riposare l'alimento per qualche minuto nel forno a microonde (da 5 a 10 minuti, a seconda della grandezza).

Attenendosi a queste regole, si ha la certezza che eventuali microorganismi contenuti nel pollame, nella carne o nel pesce vengano neutralizzati.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballaggio



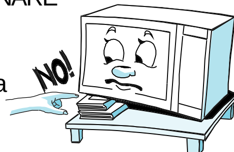
Il materiale dell'imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguite le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Prodotto

Il prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile. Smaltitelo seguendo le norme locali. Prima dello smaltimento, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

INSTALLAZIONE

PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO



Controllate che la tensione indicata sulla targhetta numero di serie corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

Installate il forno su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Il lato comandi è quello più pesante. Maneggiatelo con cura.

Installate il forno lontano da fonti di calore. L'aria di raffreddamento che entra nel forno non deve superare i 35°C. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 20 cm. Accertatevi che i piedini del forno siano in posizione corretta e che lo spazio sotto il forno sia vuoto per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Il forno può funzionare a una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.

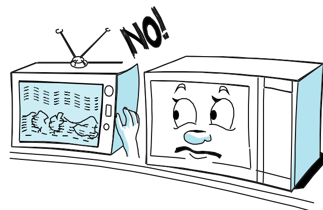
Assicuratevi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotate il forno e pulite l'interno con un panno morbido e umido.

Non fate funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenete lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Si potrebbero verificare scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.

Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno può causare interferenze.



La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

 ATTENZIONE!

QUESTO APPARECCHIO RICHIEDE LA MESSA A TERRA! 

AVVERTENZE DI SICUREZZA

SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

Utilizzando la funzione microonde, questo forno non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.

Le aperture di ventilazione *sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione della ventilazione o delle aperture di ventilazione può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.*

Se fate delle prove di programmazione, mettete all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

Non lasciate e non usate questo apparecchio all'esterno. Non usate questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

Non usate la cavità come dispensa.

Non riscaldate o usate materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usate prodotti chimici corrosivi o vaporizzatori in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usatelo a scopi industriali o di laboratorio.

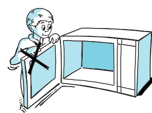
Non usate il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

Non cuocete troppo gli alimenti. Potrebbero incendiarsi.

Non lasciate il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Se il materiale all'interno/esterno del forno dovesse incendiarsi, tenete chiusa la porta e spegnete il forno. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserite l'alimentazione generale dell'abitazione.

Non appoggiatevi alla porta quando è aperta. Potrebbe essere pericoloso.



⚠ ATTENZIONE!

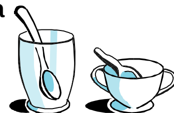
Permettete ai bambini *di utilizzare il forno senza la vostra supervisione soltanto se sono stati istruiti adeguatamente, sono in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.*

Togliete i lacci di chiusura *dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.*



LIQUIDI

Quando si riscaldano liquidi come ad esempio bevande o acqua nel vostro microonde, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe portare ad un traboccamento improvviso del liquido bollente.

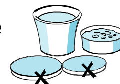


Per prevenire questo inconveniente, operate come segue:

1. evitate l'uso di contenitori con colli stretti;
2. mescolate il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciatevi immerso un cucchiaino da tè;
3. dopo il riscaldamento, prevedete un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

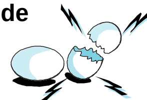
CONTENITORI

Non usate il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



UOVA

Non usate il forno a microonde per cuocere o riscaldare uova intere con o senza guscio, in quanto potrebbero esplodere.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

FRITTURA CON OLIO

Non usate il forno a microonde per fritture con olio, poiché è impossibile controllare la temperatura di quest'ultimo.



CAUTELA

Per maggiori dettagli riferitevi sempre ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.



Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitate e controllate sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliete il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo!

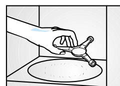
ATTENZIONE ALLE MANI

Per evitare bruciature, usate sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

ACCESSORI

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

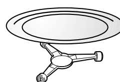
Usate la guida in dotazione sotto il piatto rotante in vetro. Non appoggiate altri utensili sopra la guida per piatto rotante.



- Montate la guida per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

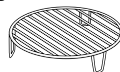
Usate il piatto rotante in vetro per tutti i metodi di cottura. Esso raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.



- Posizionate il piatto di vetro sopra la sua guida.

GRIGLIA DI COTTURA **(MWG 11)**

Appoggiate gli alimenti sulla griglia di cottura quando si usa la funzione grill, per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.



SUGGERIMENTI GENERALI

Sul mercato ci sono diversi accessori disponibili per la cottura nel forno. Prima di acquistarli, accertatevi che siano adatti alla cottura a microonde.

Quando mettete gli alimenti e gli accessori nel forno a microonde, accertatevi che non tocchino le pareti interne del forno.

Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici.

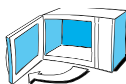
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne del forno mentre questo è in funzione si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Verificate sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

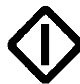
Assicuratevi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e adatti per la cottura a microonde.

Indossate sempre guanti da forno per rimuovere gli accessori caldi.

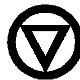
SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA



Per sospendere il processo di cottura. Se desiderate controllare, mescolare o girare l'alimento, aprite la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente.

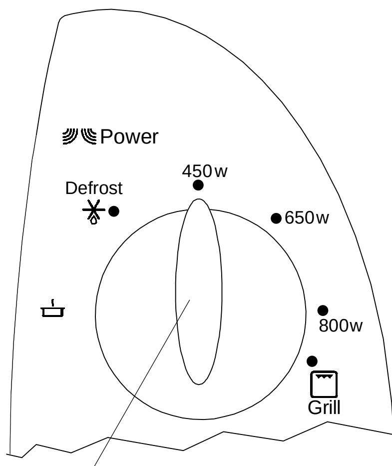


Per riprendere il processo di cottura. Chiudete la porta. Premendo il tasto di avvio una sola volta, il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.



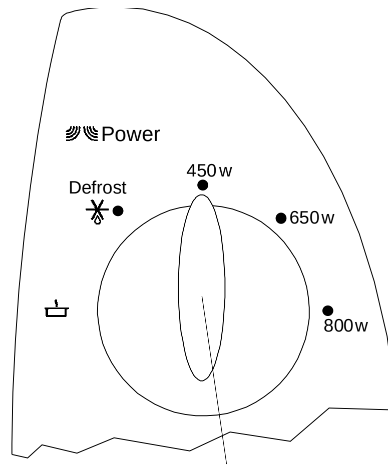
Se non volete continuare la cottura. Togliete l'alimento, girate la manopola di regolazione portandola sullo zero e chiudete la porta.

(MWG 11 Art. Nr. 7173.308)
Con grill

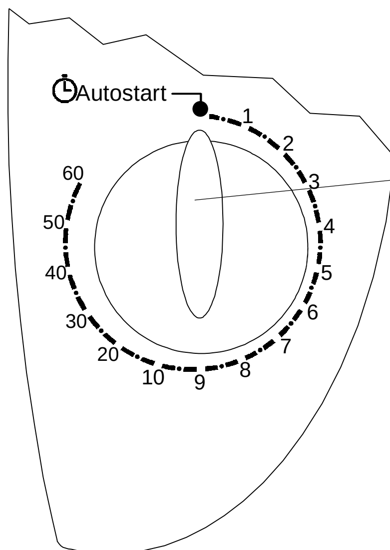


1. **Selezionate** il livello di potenza o la funzione desiderata ruotando la MANOPOLA MULTIFUNZIONE.

(MW 01 Art. Nr. 7173.307)



1. **Selezionate** il livello di potenza desiderato ruotando la MANOPOLA MULTIFUNZIONE.



2. **Ruotate** la MANOPOLA DI REGOLAZIONE in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Il forno parte automaticamente.

TABELLA DI COTTURA

SUGGERIMENTI GENERALI:

Ricordate che maggiore è la quantità di alimenti che volete preparare, maggiore è il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

Più bassa è la temperatura iniziale del forno, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigo richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente

Alimenti come ad es. le patate con la buccia, vanno scelti di misura simile e disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

Negli alimenti rivestiti da pelle o membrane, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo, devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o uno stuzzicadenti prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno, la cui pressione potrebbe farli scoppiare.

I pezzi piccoli cuociono più rapidamente di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

Come nella cottura tradizionale, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.

Durante la cottura di alimenti di forma o spessore non omogenei, ricordatevi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto nel forno a microonde la cottura avviene dall'esterno verso l'interno, le parti sottili vengono in tal modo cotte per ultime.

Gli alimenti ad alto tenore di grassi e zucchero cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordatevi inoltre che grassi e zucchero raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

Dopo la cottura, ricordatevi di lasciare sempre riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenete presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temp. all'interno dell'alimento.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Pollo intero	1000 g	800 W	18 - 20 min	5 - 10 min	Voltare il pollo a metà del processo di cottura. Assicurarsi che il sugo di cottura sia incolore al termine del procedimento.
Filetti o parti di pollo	500 g	800 W	8 - 10 min	5 min	Assicurarsi che il sugo di cottura sia incolore al termine del procedimento.
Polpettone	600-700 g	650 W	12 - 14 min	5 min	
Pancetta	150 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Porre su carta da cucina su un piatto in 2 o 3 strati. Coprire con carta da cucina.
Pesce (intero)	600 g	650 W	8 - 9 min	4 - 5 min	Togliere la pelle. Cuocere coperto.
Pesce, tranci o filetti	400 g	650 W	5 - 6 min	2 - 3 min	Posizionare in modo da rivolgere le parti più sottili verso il centro. Cuocere coperto.
Verdure fresche	300 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Cuocerle coperte ed aggiungere 2 cucchiai d'acqua.
Verdure surgelate	250 g 400 g	800 W	3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Cuocerle coperte.
Patate con la buccia	1 pz. 4 pz.	800 W	4 - 6 min	2 min 5 min	Bucare con una forchetta (1 pz = 250 g). Voltare a metà cottura.

TABELLA PER IL RISCALDAMENTO

SUGGERIMENTI GENERALI:

Come nei metodi di cottura tradizionali, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

Ricordate che i migliori risultati di cottura si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

Sistemate le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate. Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

Stufati e sughi si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.

Cuocere l'alimento coperto aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

Per riscaldare porzioni di alimenti ancora congelati, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

Per riscaldare al meglio gli alimenti che non possono essere mescolati, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 450 e 650 W.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, per garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Alimenti su piatto	300 g 450 g	800 W	3 -4 min 4 - 5 min	1-2 min	Coprire il piatto.
Riso	100 g 200 g	800 W	1 - 2 min 3 - 4 min	1 min 2 min	Coprire il piatto.
Polpette	250 g	800 W	2 min	1-2 min	Riscaldarle scoperte.
Hot dogs	1 hot dog 2 hot dog	650 W	½ - 1 min 1 - 1½ min	1 min	
Lasagne	500 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Bevande	2 dl	800 W	1-1½ min	1 min	Mettere un cucchiaio di metallo nel bicchiere per evitare un riscaldamento eccessivo.
Zuppa non densa	2 ½ dl	800 W	2 - 2½ min	1 min	Riscaldarla scoperta in un piatto da zuppa o in una scodella.
Zuppe a base di latte o salse	2½ dl	800 W	2½ - 3 min	1 min	Non riempire il contenitore per più di 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO

SUGGERIMENTI GENERALI:

Alimenti congelati confezionati in sacchetti di plastica, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere cotti direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

La forma del contenitore in cui è confezionato l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a un blocco più compatto.

Ricordate di staccare le diverse parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento notate che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), copritele con dei pezzetti di foglio di alluminio.

Girate i pezzi più grossi a metà tempo nel corso del processo di scongelamento.

Alimenti lessati, stufati e ragù di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

Per un perfetto risultato di scongelamento, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

Alcuni minuti di riposo dopo lo scongelamento migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Arrosti	800 - 1000 g	Scongelamento	20 - 22 min	10 - 15 min	Voltare a metà del processo di scongelamento.
Carne macinata	500 g	Scongelamento	8 - 10 min	5 min	Voltare a metà del processo di scongelamento, separare le parti scongelate.
Braciole, costolette, bistecche	500 g	Scongelamento	7 - 9 min	5-10 min	Voltare a metà del processo.
Pollo intero	1200 g	Scongelamento	25 min	10 - 15	Voltare a metà del processo.
Parti o filetti di pollo	500 g	Scongelamento	7 - 9 min	5 - 10 min	Voltare/separare a metà del processo. Proteggere le punte delle ali e delle cosce con fogli di alluminio per prevenire un riscaldamento eccessivo.
Pesce intero	600 g	Scongelamento	8 - 10 min	5 - 10 min	Voltare a metà del processo. Proteggere la coda con fogli di alluminio per evitare un riscaldamento eccessivo.
Pesce in tranci o filetti	400 g	Scongelamento	6 - 7 min	5 min	Voltare/separare a metà del processo.
Pane	500 g	Scongelamento	4 - 6 min	5 min	Voltare a metà del processo.
Panini/ Focacce	4 pz. (150-200 g)	Scongelamento	1½ - 2 min	2-3 min	Disporre a cerchio.
Frutta/Frutti di bosco	200 g	Scongelamento	2 - 3 min	2-3 min	Separare durante il tempo di riposo.

TABELLA PER LA COTTURA AL GRILL **(MWG 11 Art. Nr. 7173.308)**

SUGGERIMENTI GENERALI:

La funzione grill è ideale per dorare i cibi dopo la cottura a microonde.

La griglia di cottura può essere usata per portare gli alimenti più vicino al grill e ottenere una doratura più rapida.

Porre gli alimenti di piccolo spessore, come toast o salsicce, sulla griglia di cottura e cuocerli con la sola funzione grill.

Alimenti più consistenti, come gratin e pollo, devono prima essere cotti con la funzione microonde, quindi passati al grill per dorare la superficie.

Potete mettere recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.

 ATTENZIONE!

Prima di usare la funzione grill in combinazione con le microonde, accertarsi *che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e indicati per la cottura a microonde.*

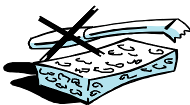
Non usate *utensili di plastica con la funzione grill poiché si sciolgono con il calore. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*

Tipo di alimento	Quantità	Impostazione	Tempo	Suggerimenti
Toast al formaggio	3 pezzi	Grill	4-5 min	Porre sulla griglia.
Salsicce	2 - 3 pezzi (100 g ciascuno)	Grill	10 - 12 min	Porre sulla griglia. Voltare a metà cottura.
Parti di pollo	1000 g	800 W e successivamente grill	13 - 15 min 8 - 9 min	Porre su un piatto con la parte ricoperta di pelle rivolta verso l'alto.
Lasagne surgelate	500 g	650 W e successivamente grill	18 - 20 min 5 - 6 min	Porre il vassoio sul piatto girevole.
Gratin di pesce surgelato	600 g	650 W e successivamente grill	15 - 18 min 5 - 7 min	Porre il vassoio sul piatto girevole.
Gratin di patate	4 porzioni	800 W e successivamente grill	18 - 20 min 5 - 6 min	Porre il vassoio sul piatto girevole.
Pommes duchesse	2 porzioni	Grill	6-8 min	Porre il piatto sulla griglia.

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito dalla corrente elettrica.

Non usate pagliette metalliche all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.



Ad intervalli regolari, in particolare se si sono verificati dei traboccamenti di liquidi, togliete il piatto rotante, la relativa guida e pulite la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.
Non fate funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usate un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

Non lasciate che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, fate bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

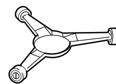
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendovi a bollire per alcuni minuti una tazza colma d'acqua con succo di limone.

Il grill **(MWG 11)**
non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parte superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per farlo, utilizzate una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

Se la funzione grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

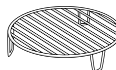
la guida per piatto rotante



il piatto rotante in vetro



la griglia di cottura **(MWG 11)**



Non usate pagliette metalliche. Righerebbero la superficie.



 ATTENZIONE!

Le guarnizioni della porta e le zone circostanti *devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*
Detergenti aggressivi, *pagliette metalliche, panni abrasivi, ecc. possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usate una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicate il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.*
Non spruzzate *direttamente sul forno.*

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuate i seguenti controlli:

* il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede;
* la spina è inserita correttamente nella presa di corrente;
* la porta si chiude correttamente;
* controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente;
* aspettate una decina di minuti, poi riavviate il forno;
* aprite e poi chiudete la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.
Quando chiamate il Servizio dopo vendita, indicate sempre il numero di serie e il modello del forno (rilevabile dalla targhetta).
Per ulteriori informazioni, consultate il libretto garanzia.

Attenzione:
Se fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, il nuovo cavo originale è disponibile presso uno dei Servizi dopo vendita. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



 ATTENZIONE!

Il Servizio Assistenza deve essere effettuato esclusivamente da tecnici*. E' pericoloso per qualsiasi altra persona effettuare operazioni di assistenza o di riparazione che richiedano la rimozione dei pannelli di copertura che proteggono contro l'esposizione all'energia delle microonde.*
Non rimuovere alcun pannello di copertura.

DATI RELATIVI AL RISCALDAMENTO

In conformità alla norma IEC 705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde.
Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Test	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	10 min	800 w	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	800 w	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	800 w	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min 5 - 6 min	800 w Grill	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	12 min	Scongelamento	Porre su piatto girevole

DATI TECNICI

Modello	**MWG 11**	**MW 01**
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz	
Potenza asorbita	1250 W	1250 W
	Potenza in uscita	**Potenza in uscita**
Massima potenza	800 W	
	600 W	
	400 W	
Scongelamento	160 W	
Mantenimento temperatura	90 W	
Potenza in uscita grill	1000 W	
Dimensioni:	**A x L x P**	
Dimensioni esterne:	285 x 456 x 355	
Compartimento interno:	196 x 295 x 292	



INFO-LINE
Se, pur avendo consultato le istruzioni per l'uso, ci fossero ancora punti non chiari relativi all'impiego di questo forno a microonde MIO-STAR, vogliate rivolgervi al nostro Servizio di consulenza telefonica, tel. 0848/801 001.

SERVIZIO DOPO VENDITA

Garanzia sul prodotto di 2 anni.
MIGROS garantisce per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto l'assenza di difetti e il buon funzionamento del prodotto acquistato.

Garanzia di assistenza post vendita di 5 anni.
MIGROS garantisce 5 anni di assistenza dopo vendita. I prodotti che necessitano di riparazione o manutenzione vengono ritirati presso qualsiasi punto vendita.

Centri di Servizio dopo vendita

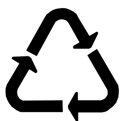
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	016 / 415 56 61
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98 98	Fax	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 55 55	Fax	022 / 342 35 16
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74 44	Fax	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 81 11	Fax	032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau	Tel.	071 / 388 23 66	Fax	071 / 388 27 39
TI	6592	San Antonio	Tel.	091 / 850 84 16	Fax	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	Tel.	021 / 694 65 55	Fax	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 722 35 21	Fax	027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 53 70	Fax	052 / 235 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 79	Fax	01 / 278 56 27

Condizioni generali
Non rientrano nella garanzia:

- difetti dovuti alla normale usura
- danni dovuti ad un impiego errato
- danni causati dall'acquirente o da terzi
- difetti riconducibili a cause esterne

L'obbligo di garanzia decade in caso di riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati MIGROS

Conservare il certificato di garanzia o lo scontrino di acquisto. In assenza di tale documentazione, decade ogni diritto di garanzia.




4619 694 39421


D
F
I